

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

Poniedziałek, 18 maja 2026 r.

Alergeny

Śniadanie	Kanapka z masłem, białym serkiem kanapkowym, ogórkiem zielonym, herbata		Gluten, mleko, soja, orzechy, sezam
Obiad	Zupa	„Zupa brokułowa” - 1 porcja. Składniki: porcja rosółowa, włoszczyzna mrożona, brokuły mrożone, ziemniaki, natka, woda, przyprawy.	Seler
	II danie	„Makaron z sosem śmietanowo-serowym i kurczakiem” - 1 porcja. Składniki: makaron, ser topiony gouda, śmietana 18% ślodka, przyprawy. Filet z kurczaka, olej rzepakowy. Woda do picia/kompot	Mleko, jaja, gluten
Podwieczorek	Mix owoców świeżych, herbata		

Wtorek, 19 maja 2026 r.

Alergeny

Śniadanie	Chleb mieszany z masłem, kielbasą krakowską, pomidorem, herbata		Gluten, mleko, gorczyca
Obiad	Zupa	„Rosolnik” - 1 porcja. Składniki: włoszczyzna mrożona, , porcja rosółowa, woda, ryż paraboliczny, przyprawy, wody.	Seler, gluten
	II danie	„Pieczeń ze schabu, sos, kopytka i buraczki na ciepło” - 1 porcja. Składniki: schab b/k, mąka, jaja mleko, buraki czerwone, cebula, olej rzepakowy, przyprawy, . Woda do picia/kompot	Gluten, jaja, seler, mleko
Podwieczorek	Kisiel owocowy, biszkopty, herbata		Gluten, jaja

Środa, 20 maja 2026 r.

Alergeny

Śniadanie	Bułka mleczna z masłem, kakao		Gluten, mleko, jaja
Obiad	Zupa	„Zupa z włoskiej kapusty” - 1 porcja. Składniki: ziemniaki, porcja rosółowa, przyprawy, woda, kapusta włoska, woda, włoszczyzna mrożona	Seler
	II danie	„Fasolka po bretońsku, pieczywo, banan” - 1 porcja. Składniki: fasola biała drobna, boczek surowy parzony, kielbasa śląska, koncentrat pomidorowy, cebula, pieczywo, banan, przyprawy. Woda do picia/kompot	Seler, gluten, soja, gorczyca
Podwieczorek	Jogurt naturalny z herbatnikami, herbata, herbata		Mleko, gluten, orzechy, jaja

Czwartek, 21 maja 2026 r.

Alergeny

Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku, herbata		Gluten, mleko, sezam, orzechy,
Obiad	Zupa	„Zupa z fasolki szparagowej” - 1 porcja. Składniki: porcja rosółowa, włoszczyzna mrożona, ziemniaki fasolka żółta cięta, przyprawy, woda.	Seler
	II danie	„Gyros, ziemniaki puree i surówka z młodej kapusty” - 1 porcja. Składniki: ziemniaki, masło, mleko, filet drobiowy, młoda kapusta, marchew, koper, majonez, olej rzepakowy, przyprawy Woda do picia/kompot	Mleko, gluten, gorczyca, seler, soja
Podwieczorek	Kanapka z masłem, parówka z wody, herbata		Gluten, soja, gorczyca, mleko

Piątek, 22 maja 2026 r.

Alergeny

Śniadanie	Chleb mieszany z masłem, makrelą w pomidorach, herbata		Gluten, mleko, sezam, orzechy, ryby
Obiad	Zupa	„Barszcz czerwony zabieleny z makaronem i natką pietruszki” - 1 porcja. Składniki: włoszczyzna świeża, makaron, buraki czerwone, porcja rosółowa, śmietana kremówka, przyprawy, woda.	Seler, gluten, mleko, jaja
	II danie	„Gzika z ziemniakami, koprem i szczypiorkiem” - 1 porcja. Składniki: ser twarogowy, śmietana 18% ślodka, masło, koper, szczypiorek, ziemniaki, przyprawy. Woda do picia/kompot	Mleko
Podwieczorek	Babka drożdżowa, herbata		Mleko, gluten, jaja

Jadłospis został ustalony przez:

Szef kuchni: Krystyna Straszewska
Intendent: Joanna Szóstak

Zastrzegamy sobie prawo do nanoszenia ewentualnych zmian w jadłospisie.